

Guide Bio

de la Vienne 2017/2018



Nouvelle-Aquitaine, nouveau guide bio !

En collaboration avec l'ensemble des Groupements des Agriculteurs Biologiques, regroupés au sein de la Fédération Régionale des Agriculteurs Biologiques de la Nouvelle-Aquitaine, nous avons conçu cette réédition du guide bio de la Vienne.

Notre objectif est de porter à la connaissance d'un maximum de consommateurs **les bonnes adresses où trouver des services et des produits bio dans notre département** mais aussi sur l'ensemble de la Nouvelle-Aquitaine.

Toujours disposés à vous faire découvrir leurs productions et à vous expliquer avec passion le mode de production biologique, les paysans(nes) bio vous attendent. Sans oublier nos partenaires magasins, artisans et autres acteurs de la bio qui vous accueilleront et seront ravis de vous conseiller.



La commercialisation « en circuit court » permet un lien direct entre le producteur et le consommateur, donc **davantage d'échanges, de transparence et de traçabilité**. De plus, l'achat de produits biologiques issus de notre territoire, encourage **le développement d'une agriculture responsable, locale et solidaire**, qui se préoccupe réellement de la préservation de notre environnement.

N'hésitez donc pas à contacter ou à rendre visite aux agrobiologistes et autres acteurs du bio, il y en a forcément un près de chez vous !

Mathieu MORIN,
Président de Vienne Agrobio

Qui sommes-nous ?



• VIENNE AGROBIO •

Vienne Agrobio est une association créée en 1996 ayant pour vocation de fédérer les agriculteurs biologiques du département. Organisme de développement de l'agriculture biologique du département, Vienne Agrobio accompagne, structure et défend les agriculteurs biologiques.

L'association fait partie de la Fédération Régionale d'Agriculture Biologique de Nouvelle-Aquitaine (FRAB Nouvelle-Aquitaine) et de la FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique).

Les missions de Vienne Agrobio

- **Accompagner individuellement et collectivement les projets des agriculteurs** : installation, conversion, commercialisation.
- **Favoriser les échanges des savoir-faire et développer les liens entre producteurs** (journées d'échanges, parrainage, échange de produits...).
- **Soutenir techniquement les producteurs bio** (conseil individuel et collectif, journées d'échanges, formations...).
- **Accompagner les collectivités** dans la mise en place de leurs projets alimentaires de territoire.
- **Appuyer les transformateurs agroalimentaires** dans la création des gammes bio.
- **Promouvoir l'agriculture biologique locale et de qualité** en Vienne.



• FRAB NOUVELLE-AQUITAINE •

La FRAB Nouvelle-Aquitaine (Fédération Régionale d'Agriculture Biologique) agit, dans l'intérêt général, pour le développement de l'agriculture biologique et d'une alimentation saine, locale, équilibrée, respectueuse de l'environnement.

L'agriculture biologique représente l'avenir du secteur agricole et se situe comme la filière incontournable pour la transition agricole de nos territoires.

La FRAB et ses structures adhérentes accompagnent l'ensemble des acteurs (agriculteurs, collectivités, entreprises de transformation et distribution...) dans leurs projets agricole et alimentaire.

www.bio-nouvelle-aquitaine.com

Chiffres clés de la bio

Agriculture

en Vienne



356

fermes bio
en novembre 2017



+14%

par rapport à 2016



5,2%

de la SAU (Surface
Agricole Utile)

en Nouvelle-Aquitaine

5 400

fermes bio
en novembre 2017

6%

des fermes bio
de la région

4,8 %

de la SAU
en région

en France

37 546

fermes bio
en novembre 2017

7,3%

des fermes bio
françaises

5,7%

de la SAU
nationale

Consommation



7,1 milliards d'euros

le marché des produits bio
en France



+20%

par rapport à 2016



76%

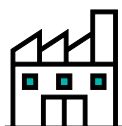
des produits bio consommés
en France sont produits en France

Économie



118 000

emplois directs dont
77 700 dans les fermes



14 859

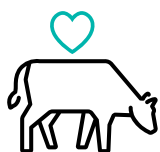
transformateurs,
distributeurs et importateurs

Agriculture biologique

Qu'est-ce que c'est ?

L'agriculture biologique est une façon naturelle de produire des aliments sains, en respectant l'environnement, le bien-être animal et la biodiversité.

Elle s'appuie sur des processus écologiques et n'utilise **aucun produit chimique de synthèse** (pesticides, herbicides, fertilisants artificiels ou hormones de croissance) **ni OGM**. Les agriculteurs bio emploient des matières organiques naturelles recyclées et le principe de rotation de cultures.



Le mode d'élevage biologique est fondé sur le **respect du bien-être animal**. Les animaux disposent obligatoirement d'un accès au plein air et d'espace. Ils sont nourris avec des aliments bio principalement issus de la ferme et sont soignés en priorité avec des médecines douces.

Les aliments bio ne contiennent ni exhausteurs de goût, ni colorants, ni arômes chimiques de synthèse.



Comment passer à l'agriculture biologique ?

Lorsqu'un agriculteur décide de produire bio, il doit respecter les règles strictes du cahier des charges et suivre notamment une **PÉRIODE DE CONVERSION**.

La conversion correspond à la période de transition entre un **MODE DE PRODUCTION DIT CONVENTIONNEL** et l'obtention de la **CERTIFICATION « AGRICULTURE BIOLOGIQUE »**.

L'opérateur suit les règles de production de l'agriculture biologique sous le contrôle d'un organisme certificateur, mais ne bénéficie pas encore de la mention « bio » pour ses produits. Cette période est de 2 à 3 ans pour les cultures, et de 6 semaines à 1 an selon les espèces pour les animaux.



Pour une garantie du champ à l'assiette !

L'agriculture biologique est le mode de production agricole le plus contrôlé en France.

Pour commercialiser des produits issus de l'agriculture biologique, tout opérateur (producteur, préparateur, distributeur ou importateur) doit avoir été **contrôlé par un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics** et **disposer des certificats correspondants**.

Des **prélèvements pour analyse** peuvent être effectués afin de vérifier la non utilisation de produits interdits (pesticides, OGM...).

Outre ces **contrôles annuels obligatoires** spécifiques à l'agriculture biologique, les services de l'État opèrent des **contrôles ciblés**, qui s'ajoutent à ceux réalisés dans le cadre de la réglementation générale.

À RETENIR :

- Les organismes certificateurs apportent la garantie et la traçabilité nécessaire au consommateur quant à l'utilisation de pratiques respectueuses du cahier des charges biologique.
- Le logo « eurofeuille » obligatoire depuis 2010 dans tous les pays de l'Union Européenne permet une lisibilité au niveau européen et garantit aux consommateurs un contrôle de conformité au cahier des charges au moins une fois par an.
- Le sigle français AB, ainsi que d'autres sigles de certification privés, peuvent être apposés en complément.
- Les contrôles annuels (approfondis et inopinés) portent sur l'ensemble du système de production : parcelles agricoles, lieux de stockage, transformation, garanties données par les fournisseurs, étiquettes...

Comment reconnaître un produit bio ?

Les produits issus de l'agriculture biologique sont identifiables grâce à des labels et leur logo indiquant qu'ils correspondent à un cahier des charges précis.

LE LOGO EUROFEUILLE

Il garantit que le produit respecte les règles de l'agriculture biologique de l'Union Européenne. Un cahier des charges cadre la réglementation à respecter pour produire et transformer un produit labellisé Bio en Europe. Ce logo indique que les produits sont 100% bio ou contiennent au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés (seulement possible si la part restante n'est pas disponible en bio et est expressément autorisée). Le label garantit que l'opérateur soit contrôlé au moins une fois par an de façon inopinée.

Lieu de production des matières premières agricoles composant le produit : UE/non UE



Numéro de l'organisme certificateur

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-XX
AGRICULTURE UE-NON UE



LE LOGO AB

Il s'utilise en France dans les mêmes conditions que l'Eurofeuille. Il n'indique pas que le produit est d'origine française, mais qu'un produit respectant le cahier de charges européen est à destination du marché français.



BIO COHÉRENCE

C'est une marque privée associative qui garantit aux consommateurs le respect, en plus du cahier des charges européen, d'un cahier des charges Bio Cohérence qui complète la réglementation bio en vigueur en ajoutant des règles plus strictes.



NATURE & PROGRÈS

C'est une marque privée associative, pionnière dans le domaine de l'agrobiologie. La mention Nature & Progrès sur les produits identifie les produits respectant un cahier des charges plus strict que la réglementation bio européenne. Par contre il n'y a pas besoin du respect du cahier des charges européen pour l'attribution de la mention Nature & Progrès.

L'attribution de la mention s'effectue dans le cadre des Systèmes Participatifs de Garantie (SPG) qui rassemblent les adhérents consommateurs et professionnels.



DEMETER

C'est une marque privée associative qui identifie les produits respectant le règlement européen de l'agriculture biologique et qui répondent en plus au cahier des charges spécifique de la biodynamie.



BIO SUD OUEST FRANCE

C'est une marque associative privée qui ajoute à la certification biologique la garantie de l'origine.

Les matières premières caractéristiques et principales fondant la dénomination commerciale du produit et sa transformation doivent être faites sur le territoire de la région Aquitaine et/ou Midi-Pyrénées.

Index thématique par produits

Produits d'origine végétale



FRUITS

- 1 - La Bonne Saison
- 8 - Ferme de la Blonnerie
- 9 - Le Jardin des Clos
- 12 - SAS AMPELIDÆ
- 20 - Thierry SACREZ
- 22 - La Ferme en Terre
- 24 - Alain LABELLE
- 32 - Les Vergers de Chezeau
- 36 - Ferme Bio 86
- 38 - Jardins de l'Éveil
- 39 - Robert SANGELY
- 46 - La Ferme du Picton Gourmand
- 47 - Tomates et Potirons
- 56 - Les Verts à Soi

LÉGUMES FRAIS

- 1 - La Bonne Saison
- 3 - EARL des Sables
- 4 - La Liberterre
- 5 - Daniel MAILLET
- 8 - Ferme de la Blonnerie
- 9 - Le Jardin des Clos
- 12 - SAS AMPELIDÆ
- 13 - Bio Solidaire Senillé
- 14 - Les Jardins d'Hesperance
- 16 - François MICHAUD
- 18 - Les Jardins d'Antoigné
- 20 - Thierry SACREZ
- 24 - Alain LABELLE
- 25 - Bruno SAVATTIER
- 26 - Graine de Vie
- 28 - GAEC Les Jardins de Baptresse
- 35 - Bertrand DELABROISE
- 36 - Ferme Bio 86
- 37 - Broutilles
- 38 - Jardins de l'Éveil
- 39 - Robert SANGELY
- 40 - Les Légumes du Domaine
- 46 - La Ferme du Picton Gourmand
- 47 - Tomates et Potirons
- 52 - La ferme de Balandière
- 55 - Association Jard'insolite
- 56 - Les Verts à Soi
- 60 - Franck PAILLOUX

PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

- 34 - Autour des Plantes
- 36 - Ferme Bio 86
- 39 - Robert Sangely
- 56 - Les Verts à Soi

Produits d'origine animale



AGNEAU

- 8 - Ferme de la Blonnerie
- 23 - Dominique BRUNET
- 29 - La Folie Bergère
- 59 - Ferme de la FAYAUDRIE

ŒUFS

- 29 - La Folie Bergère
- 59 - Ferme de la FAYAUDRIE

PORC

- 17 - GAEC Les Herbes Folles
- 50 - GAEC de l'Étang

PRODUITS LAITIERS

- 7 - GAEC des Frissonnes
- 27 - GAEC Gâtinais
- 30 - EARL des Pervenches
- 31 - La Ferme du Chant du Bois
- 51 - Christophe FAVARD
- 54 - Fromagerie de Blanzay
- 59 - Ferme de la FAYAUDRIE

VEAU, BŒUF

- 11 - Jacky DORIN
- 15 - Ferme Dana
- 19 - EARL de la vallée du Clain
- 27 - GAEC Gâtinais
- 48 - La Vallée des Limousines
- 49 - Vincent GROLLIER
- 50 - GAEC de l'Étang
- 53 - Ferme du PATUREAU
- 59 - Ferme de la FAYAUDRIE

VOLAILLES

- 22 - La Ferme en Terre
- 59 - Ferme de la FAYAUDRIE

Produits transformés



CONSERVES, CONFITURES

- 9 - Le Jardin des Clos
- 22 - La Ferme en Terre
- 29 - La Folie Bergère
- 50 - GAEC de l'Étang

PAIN

- 10 - EARL Vent d'Ouest
- 17 - GAEC Les Herbes Folles
- 20 - Thierry SACREZ
- 33 - La Boule Woodie
- 58 - EARL Les Plants

PRODUITS CÉRÉALIERS

- 4 - La Libenterre
- 6 - Éric GIVELET
- 10 - EARL Vent d'Ouest
- 15 - Ferme DANA
- 16 - François MICHAUD
- 17 - GAEC Les Herbes Folles
- 49 - Vincent GROLLIER
- 57 - EARL Ag'Rivaud
- 58 - EARL Les Plants

COSMÉTIQUE

- 34 - Autour des Plantes

Vins et boissons



BOISSONS NON ALCOOLISÉES

- 8 - Ferme de la Blonnerie
- 12 - SAS AMPELIDÆ
- 22 - La Ferme en Terre
- 26 - Graine de Vie

VINS

- 2 Francis ROUGET
- 12 - SAS AMPELIDÆ

Magasins, restaurants, transformateurs



MAGASINS

- 21 - Biocoop Châtelleraut
Le Pois Tout Vert
- 41 - Biocoop Poitiers
Le Pois Tout Vert
- 42 - Biocoop Poitier
Le Pois Tout Vert – Demi-Lune
- 43 - Biocoop Poitiers
Le Pois Tout Vert – Porte Sud
- 44 - Le Marché de Léopold
Saint-Benoît
- 45 - Mon Magasin Bio L'Eau Vive
Chasseneuil du Poitou
- 62 - Cannelle Citron Biomonde
Montmorillon

TRANSFORMATEURS

- 33 - La Boule de Woodie
(Boulangier)
- 61 - CHOCOLAT-etcetera
(chocolatier)

Légende icônes mode de vente



À la ferme



Marché



Magasin



Panier



Professionnels



Restauration



Par correspondance

Pays Loudunais

La Bonne Saison

1 33 rue Porte de Saint Vincent
86420 MONTS SUR GUESNES

T • 06 22 58 14 78

M • labonnesaison@yahoo.fr

Fruits et légumes (conversion)



Exploitation maraîchère en conversion BIO (certification AB en janvier 2018). Sur 2 hectares, en bordure de la forêt de Scévollès. (À noter : Accueil en woofing)

Vente



Marchés : Monts-sur-Guesnes le vendredi de 16h à 19h, Poitiers (Notre-Dame) le samedi de 7h à 13h



À La ruche qui dit oui de Châtelleraut et Mirebeau



Francis ROUGET

2 14 rue de Serré
86120 TERNAY

T • 06 26 76 17 59

M • rouget.francis@orange.fr

Vins



AOC Saumur-Anjou-Crémant de Loire

Vente



À la ferme : sur rendez-vous



En magasin spécialisé

EARL des Sables

Françoise BOURON

3 16 rue du Rivaux
86420 BERTHEGON

T • 05 49 22 88 49

M • pibouron@wanadoo.fr

Légumes



Légumes de saison

Vente



Marché : Châtelleraut (Les halles) le samedi matin



En magasin spécialisé

La Liberterre

4 Allée de Bourville
86420 MONTS-SUR-GESNES

T • 06 77 61 16 33

M • francoiscollet@openmailbox.org

Légumes et pâtes



Maraîchage diversifié et transformation de céréales locales en pâtes alimentaires

Vente



À la ferme : le vendredi de 17h à 19h



En magasin spécialisé

Pays Mâble, Vienne et Creuse

Daniel MAILLET

5 5 Place des Halles
86220 LES ORMES

T • 05 49 21 99 39

Légumes



*Maraîcher bio diversifié
Légumes de saison*

Vente



Marchés : Poitiers (Notre-Dame) le samedi matin,
Descartes (37) le dimanche matin

Eric GIVELET

6 Pilesron
86220 LES ORMES

T • 05 49 86 03 18

M • givelet.eric@wanadoo.fr

Farines



*Paysan meunier
Farines de blé et de sarrasin*

Vente



À la ferme : le jeudi
de 17h à 19h



GAEC des Frisonnes

7 Les 2 fosses
37160 BUXEUIL

T • 02 47 92 04 02

M • fabie.d86@hotmail.fr

Produits laitiers



*Élevage de 55 vaches laitières de race rustique
Frisonne. Pâturent 8 à 9 mois de l'année. Sont
soignées exclusivement par homéopathie.
Fromages au lait cru de vache, fromage frais et
fromage blanc, yaourts aux huiles essentielles.*

Vente



À la ferme : le mercredi et
vendredi de 15h à 18h



À l'AMAP de Chasseneuil-
du-Poitou le vendredi de 18h
à 19h30 tous les 15 jours



Marché : Dangé Saint-Ro-
main le samedi matin



Ferme de la Blonnerie

Marie-France PASQUINET

8 La Blonnerie
86230 VELLECHES

T • 05 49 86 41 72

M • contact@manoir-blonnerie.com

W • manoir-blonnerie.com

Viande,
légumes
et fruits



*Ferme auberge avec élevage ovin bio
(race Dorset), production de légumes et
de pommiers et poiriers en conversion.
Viande d'agneau, fruits, jus de fruits...*

Vente



À la ferme : le mercredi et le
vendredi de 16h à 18h30



En grandes surfaces

Pays Haut-Poitou et Clain

Le Jardin des Clos

Christophe BARBARIN

9 1, allée de l'orée des bois
Lieu dit « Les Clos »
86140 SCORBÉ-CLAIRVAUX

T • 06 28 38 20 79
M • lejardindesclos@laposte.net
W • lejardindesclos.fr

Fruits, légumes et conserves



Le Jardin des Clos est une ferme biologique de 1.8 ha : 8000 m² de maraîchage diversifié, le reste en prairie naturelle et verger. Production de fruits, légumes, et aromatiques. Certains sont transformés en préparations simples: pulpes, sauces, « ketchup », chutneys.

Vente

 À la ferme : le vendredi de 17h30 à 19h

 **Marché** : Châtelleraut (quartier Châteauneuf) le samedi matin



EARL Vent d'Ouest

10 Champvrolles
86110 CHOUPPES


T • 06 64 89 23 23
M • epidelapierrouge@gmail.com

Céréales, farines et pains



Ferme familiale en agriculture biologique depuis 1989 sur la commune de Chouppes. Farines, pains et biscuits sont réalisés sur la ferme.

Vente

 À la ferme : le lundi et jeudi matin de 9h à 12h, le mercredi et vendredi de 9h à 18h

 **Marchés** : Parthenay, Thouars, Chinon, Vouillé et Chauvigny



Jacky DORIN

11 1 impasse de Montcouard
86490 BEAUMONT

T • 05 49 85 16 70
M • jacky.dorin@orange.fr



Viande



Viande bovine.

Vente

 À la ferme : une fois par mois

 En magasin spécialisé

SAS AMPELIDAE

12 Lieu-dit Lavauguyot
86380 JAUNAY-MARIGNY

T • 05 49 88 18 18
M • ampelidae@ampelidae.com
W • www.ampelidae.com


Vins, fruits et légumes



Vignoble sur le dernier contrefort méridional du Val de Loire. 115ha vinifiés permettent une grande diversité dans l'expression des cépages où domine le Sauvignon Blanc, Gris, le Pinot-Noir et les deux Cabernet.

Pommes, tomates, vin blanc, rouge, rosé et effervescent, jus de raisin. Hébergement à la ferme.

Vente

 À la ferme : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30

 **Marchés, foires et salons**



Pays Châtelleraudais

Bio Solidaire Senillé

13 32 Rue du Dolmen
86100 SENILLÉ-SAINT-SAUVEUR

T • 05 49 90 09 43
M • contact@jardinsdudolmen.com
W • www.biosolidairesenille.fr

Légumes



Chantier d'insertion
membre du réseau Cocagne.

Vente



À la ferme : le mercredi et vendredi de 9h à 12h et de 13h à 15h30 et le jeudi de 9h à 12h et de 13h à 18h.



En panier à Châtellerault et Poitiers (plusieurs points)



Marchés : Châtellerault le samedi, St Sauveur le dernier samedi de chaque mois



Les Jardins d'Hesperance

Claude PLAULT

14 La Charronnerie
86100 CHATELLERAULT

T • 06 12 09 98 22
M • lesjardinsdhesperance@orange.fr



Légumes,

semences et plants



Légumes, semences et plants

Vente



À la ferme : le mercredi de 15h à 19h



Marchés : Poitiers (ZUP) le dimanche, Chauvigny le samedi et La Roche Posay le mardi et le vendredi



Ferme Dana

Philippe et Béatrice MARTIN

15 Le petit Marçay
86100 SENILLÉ-SAINT SAUVEUR

T • 07 81 86 08 98
M • fermedana.martin@gmail.com

Viande et huile



Huile de tournesol, de colza, de cameline en bouteilles ou en vrac.
Viande de veau fermier et viande de bœuf en race Salers, vente en colis ou au détail, Découpe bouchère.

Vente



À la ferme : dernier jeudi du mois de 18h à 20h et dernier vendredi du mois de 10h à 12h30



Aux AMAP Chatelamap, Châtellerault, le mardi de 18h à 19h



Marchés : Targé le 2^e jeudi du mois de 16h à 19h // Saint Sauveur le dernier vendredi du mois de 16h à 19h



En magasins spécialisés et magasins de producteurs (Bellefonds, Plaisirs fermiers, Marchééquitable, Plaisir Gourmand)

François MICHAUD

16 La Ferrandière
86540 THURÉ

T • 06 23 83 44 29
M • francois.michaud0539@orange.fr

Céréales et légumes



Céréales, féverole, maïs, tournesol, soja, sarrasin, chanvre et pommes de terre.

Vente



À la ferme : sur rendez-vous



Aux AMAP Le Chaudron d'Or, le vendredi 17h à 18h30, Dissay, le mercredi de 18h à 19h, ponctuellement Chasseneuil

GAEC Les Herbes Folles

17 1 chemin des Fougères
Les Petits Nintrés
86540 THURÉ

T • 06 41 77 22 49 / 06 78 62 24 79
M • rodolphe.cornuau@free.fr
F • Facebook PainPaysan

**Pain, céréales
et viande**



Du grain au pain ; céréales, farine et pain au levain naturel pétri à la main et cuit au feu de bois, brioche et biscuits. Viande et charcuterie de porc.

Vente



À la ferme : mardi, mercredi, jeudi, vendredi de 8h à 19h sur commande



Aux AMAP Chatelamap, Dissay, Richelieu et Saint-Epain



Marchés : Châtellerault Châteauneuf le samedi matin



Les Jardins d'Antoigné

Loïc MALLET et Emmanuelle MICHON

18 Chemin de la bicoque d'Antoigné
86100 CHÂTELLERAULT

T • 06 50 66 23 77
M • loicmallet83@gmail.com

Légumes



À partir de 2018

Cultiver des légumes sains et savoureux tout en respectant l'environnement et la biodiversité. Ancienne exploitation de Monsieur Xavier Choisy.

Vente



Marchés : Châtellerault le samedi et jeudi, Châteauneuf le mardi, Quartier Ozon le mercredi

EARL de la vallée du Clain

Éric TESTARD

19 Ferme de la Brosse
86530 NAINTRÉ

T • 06 42 95 75 07
M • domainedelabrosse@gmail.com
F • Facebook Ferme de la Brosse

Viande



Élevage de vaches et veaux de race Aubrac. Vente au détail de viande de bœuf ou de veau conditionné sous vide.

Vente



À la ferme : le mercredi de 14h à 19h et le samedi de 14h à 18h



Marchés : Vouneuil sur Vienne le jeudi matin, Sainte-Maure-de-Touraine le vendredi matin, Dissay ou Chauvigny le samedi matin et Neuville ou Naintré le dimanche matin



Thierry SACREZ

20 Boussonne
86210 ARCHIGNY

T • 05 49 85 21 29
M • arbobio@yahoo.fr

**Pain,
fruits et légumes**



Entourée de haies, Boussonne est une petite ferme de 11ha dont 3ha plantés en arbres fruitiers. Pain nature, aux graines, aux flocons d'avoine, petit et grand épeautre, fruits et légumes suivant saisons.

Vente



À la ferme : le vendredi de 16 à 19h



Marché : Chauvigny le samedi



magasin

Biocoop ²¹ le Pois Tout Vert - Châtellerault

zone de la Désirée
86100 CHÂTELLERAULT

Horaires :
lundi au samedi
de 9h30 à 19h

T • 05 49 02 71 41
M • contact@lepoistoutvert.fr

Magasin d'alimentation biologique et écoproduits :
produits frais, fruits et légumes, boucherie, épicerie,
cosmétiques et jardinerie. Prochainement rayon
boucherie.

Pays Val de Gartempe

La Ferme en Terre **Viande, fruits, conserves**

Alain BOZIER

²² La Bodetrie
86310 LA BUSSIÈRE

T • 06 61 97 22 42
M • la-ferme-en-terre@wanadoo.fr
W • lafermeenterre.com



Ferme en terre crue construite au bord de
la rivière la Gartempe.
Volailles, pommes, jus de pommes et
conserves de poulets cuisinés (terrines
et plats en verrines). Hébergement à
la ferme (5 gîtes pour 30 personnes
construits en terre crue)

Vente



À la ferme : sur rendez-vous



En magasin de terroir
(voir site Internet)

Dominique BRUNET

Viande



²³ L'Anguillée
86450 PLEUMARTIN

T • 06 71 23 80 91 / 05 49 86 58 24
M • dominique.brunet23@wanadoo.fr

Ferme en agroécologie depuis 30 ans ;
production de reproducteurs et de viande
d'agneau de race Solognote.
Hébergement à la ferme.

Vente



À la ferme : tous les jours



Chez des professionnels



Aux AMAP Chatela-
map, Châtellerault, Les
Grands'goules, Poitiers,
La petite salade du coin,
Vouillé, Haut Poitou,
Neuville et Amap'lanète,
Chauvigny, Les Locavores,
Scorbé-Clairvaux

Pays des Six vallées

Alain LABELLE

24 Moulin de Chatillon Baptresse
86370 CHATEAU-LARCHER

T • 06 76 08 87 39

M • alabelle@wanadoo.fr

Vente



À la ferme

Fruits et légumes



Production et vente directe à la ferme de fruits et légumes. Plants de légumes et d'aromatiques au printemps, production et vente directe de légumes et revente de fruits bio.



Par correspondance
livraison le jeudi soir



En magasins spécialisés

Bruno SAVATTIER

25 D 26 route du Grand Breuil
86480 ROUILLÉ

T • 06 64 43 21 07

M • bruno.savattier@bbox.fr

Légumes



10 ans de maraîchage bio sur 1,5 ha en production de légumes anciens, plants de légumes (45 variétés de tomates), plantes aromatiques (basilic, menthe, shiso...).

Vente



À l'association Fil vert
le mercredi de 18h à 19h
aux halles de Rouillé



Graine de Vie

Charlotte CORNETTE

26 6 rue du lavoir
86240 ITEUIL

T • 06 62 40 10 74

M • grainedevie86@gmail.com

W • grainedevie86.wixsite.com/grainedevie

Légumes (graines germées) et boissons



Valorisation des végétaux bio en améliorant leurs valeurs nutritionnelles par des pratiques ancestrales qui ont fait leurs preuves : la germination et la lactofermentation. Graines germées, légumes lactofermentés et de boissons de kéfir. Animation d'ateliers.

Vente



À l'AMAP le Chaudron d'or,
Poitiers, tous les 15 jours



Marché de producteurs de
Poitiers (place Magenta) le
vendredi tous les 15 jours



GAEC Gâtinais

27 Laumarière
86190 AYRON

T • 06 09 01 55 68

M • gaecgatinais86@gmail.com

Lait et viande



Vente de lait entier frais et cru sur les marchés et de viande de vaches (laitières) et veau de lait sur commande.

Vente



À l'AMAP Le Biaupanier,
Parthenay, le mardi soir
de 18h à 19h sous les halles



Marchés : Latillé le lundi,
Parthenay le mercredi,
Neuville de Poitou le jeudi,
Quincay le vendredi et
Ayron le samedi

GAEC Les Jardins de Baptresse

Légumes



28 Baptresse, 23 rue de la Chapelle
86370 CHÂTEAU-LARCHER

T • 06 42 82 41 34 / 06 52 84 93 95
M • lesjardinsdebaptresse@gmail.com
F • Facebook Lesjardinsdebaptresse

Implanté sur 6 ha dans la vallée de la Clouère, nous profitons d'un terroir riche et d'une abondante biodiversité pour mener à bien notre production maraîchère afin de vous proposer une large gamme de légumes frais et de saison.

Vente



À la ferme : le mardi et le vendredi de 18h à 19h30



À l'AMAP Les Cagettes de la Boivre, le vendredi de 18h à 19h30 à Bellejouanne, Poitiers



Marchés : Gençay le mardi de 15h30 à 19h, Vivonne le samedi matin



En restauration collective

La Folie Bergère

29 La Lézinière
86340 NOUAILLÉ-MAUPERTUIS

T • 06 72 72 18 09
M • contact@lafoliebergere.fr
W • lafoliebergere.fr

Viande et œufs
et conserves



Ferme de 60ha aux portes de Poitiers hébergeant 200 brebis et 200 poules pondeuses nourries exclusivement de l'herbe de nos prairies et des cultures produites sur la ferme. Viande d'agneau, merguez et saucisses 100% mouton, œufs et conserves.

Vente



À la ferme : le mercredi et le vendredi de 17h à 19h



À l'AMAP Nouaillé Fines Herbes, Nouaillé-Maupertuis, le jeudi de 18h30 à 19h30

EARL des Pervenches

François CROUGNEAU

30 Le Champs l'Abbé
86340 ASLONNES

T • 06 37 81 93 62
M • catherine.crougneau@hotmail.fr

Produits laitiers



Élevage de 220 chèvres sur 55ha avec une pratique soucieuse de préserver l'environnement. Fromages de chèvre frais ou affinés (rond plat chabis, bûche, faisselle, fromage blanc...)

Vente



À la ferme : le vendredi de 16h à 19h



Aux AMAP Nouaillé Fines Herbes, Nouaillé-Maupertuis, le jeudi de 18h30 à 19h30, Les Cagettes de la Boivre, Poitiers Bellejouanne, le vendredi de 18h à 19h30



Marchés : Iteuil le samedi matin, Gençay le 1^{er} et 3^e mardi de chaque mois de 15h30 à 19h

Pays des Six vallées

La Ferme du Chant du Bois

Stéphane MOREAU

31 7 route de Marigny
86370 MARÇAY

T • 06 17 09 40 92

M • lafermeduchantdubois@terre-net.fr

W • terredeschèvres.fr

Produits
laitiers, viande
et cosmétiques



Élevage de chèvres de race Poitevine, pâturage conduit en bio-dynamie et alimentation produite sur la ferme. Bâtiments auto-construits en éco-matériaux. Visite de la ferme avec dégustation sur rendez-vous. Fromage au lait de chèvre poitevine, yaourts, savon à base de lait de chèvre, viande, rillettes et saucissons de chèvre.

Vente



À la ferme : le mardi de 17h à 19h



Aux AMAP Le Chaudron d'Or, Poitiers, le vendredi de 17h15 à 18h45, La Ciboulette, Buxerolles-St Benoît, le jeudi de 18h15 à 19h15, La Petite Salade, Vouillé, le jeudi de 18h à 19h, Les Grands'goules, Poitiers, le jeudi de 18h à 18h40, Le Plateau, Poitiers, le jeudi de 18h à 19h, Paniers de l'Étu et Noisettes Croquantes, Poitiers, le mardi de 18h à 19h

Les Vergers de Chezeau

32 Lieu dit Chezeau
86340 ROCHES-PREMARIE-ANDILLE

T • 05 49 88 33 14

M • contact@vergers-chezeau.fr

W • www.vergers-chezeau.fr

Fruits
(conversion)



Pommes

Vente



À la ferme : du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h, et samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h



Au magasin L'Eau à la Bouche, Poitiers



La Boule de Woodie

33

Evelyne GUILLAUME
7 bis rue du Petit Bourg
86190 LATILLÉ

T • 06 77 80 67 49

M • guillaumette2@wanadoo.fr

W • labouledewoodie.fr

Pain bio sans gluten.

Selon votre adresse, nous vous proposons soit de vous livrer, soit de venir chercher votre pain chez nos partenaires commerçants. Passez votre commande en ligne (voir site), vos pains seront cuits dans la matinée, apportés vers midi au lieu de livraison choisi. En magasin spécialisés et chez des professionnels.

Grand Poitiers

Autour des Plantes

34 63 rue de la longerolle
86440 MIGNÉ-AUXANCES

T • 09 83 36 01 32
M • contact@autourdesplantes.fr
W • autourdesplantes.fr



PAM,
cosmétiques



Producteurs de plantes aromatiques et médicinales bio et Nature Bio Progrès, transformées en tisanes, aromates et cosmétiques (huiles, baumes, crèmes, savons).

Vente



Aux AMAP de Poitiers, Chate-lamap, Châtelleraut, Fil vert, Rouillé et la Petite Salade du coin, Vouillé



Par correspondance



Marchés : Poitiers (Notre-Dame), le dernier samedi du mois



En magasins spécialisés : Biocoop Poitiers et Châtelleraut, L'Eau Vive, Le Marché de Léopold

Bertrand DELABROISE

35 Malaguet - 63 rue de la Longerolle
86440 MIGNÉ-AUXANCES

T • 06 80 90 59 01
M • bertrand.delabroise@orange.fr
W • bertranddelabroise.wordpress.com

Légumes



Légumes.

Vente



Aux AMAP La Ciboulette, Buxerolles, le jeudi à 18h et St Benoît-Chantejeau, à 19h



Marchés : Poitiers (Notre-Dame) le samedi matin

Ferme Bio 86

36 Route du Margouillet
86550 MIGNALOUX-BEAUVOIR

T • 06 95 45 84 35
M • fermebio86@gmail.com
W • fermebio86.com

Fruits, légumes et
plantes aromatiques



Située à côté du centre équestre de Poitiers, la ferme est avant tout un lieu de préservation de la biodiversité. Nous cultivons au rythme des saisons une soixantaine de fruits, de légumes et de plantes aromatiques. Nous sommes également dépôt de produits bio de producteurs locaux (pain, oeufs, miel, viande, etc.)

Vente



À la ferme : au détail le mardi et le vendredi de 15h à 18h30



En panier à la ferme le jeudi de 16h à 19h

Brouilles

Florence MORISSOT

37 17 boulevard Sous Blossac
86000 POITIERS

T • 05 49 54 34 86
M • contact@brouilles.fr

Légumes (graines germées,
jeunes pousses et
fleurs comestibles)



Toute la production est artisanale et réalisée dans les conditions garantissant une extrême fraîcheur pour des qualités organoleptiques et nutritionnelles optimales.

Vente



Par correspondance



Grand Poitiers

Jardins de l'Éveil

38 10 rue du Fief des Hausses
86000 POITIERS

T • 05 49 45 91 58

M • jardins@l-veil.fr ou direction@l-veil.fr

W • leveil.centres-sociaux.fr

Fruits et légumes



Chantier d'insertion en maraîchage biologique. Légumes de saison, fruits à venir dans les prochaines années (plantation verger en 2015), vente de plants.

Vente



En panier hebdomadaire réception le vendredi de 12h à 17h



Marchés : Poitiers Couronneries le mardi de 12h à 14h, Marché devant le siège social de l'association L'Assiet'Sympa



En magasin spécialisé

Robert SANGELY

39 Lieu-dit Valembert
86360 MONTAMISÉ

T • 06 42 02 09 65

M • sangely.robert@hotmail.fr

F • Facebook Lepanierdelaforet

Fruits, légumes, plantes aromatiques, semences et plants



Nous cultivons une soixantaine de variétés de légumes et fruits en maraîchage biologique depuis 10 ans. Création et installation de jardins comestibles pour entreprises ou particuliers.

Vente



Aux AMAP Les Grands'goules, Poitiers, le jeudi de 17h45 à 19h15 et Mont'Amap, Montamisé, le mardi de 18h à 19h



Marché : Montamisé le vendredi de 16h à 19h



Les Légumes du Domaine

Sandrine SCHLECHTER

40 38 rue Danielle Casanova
86440 MIGNÉ-AUXANCES

T • 06 65 17 36 70

W • leslegumesdudomaine.bio

Légumes



Légumes de saison.

Vente



Par correspondance, livraison à domicile ou à l'exploitation pour récupérer vos commandes



Biocoop

41

le Pois Tout Vert - Poitiers St Éloi

20 rue de Bonneuil-Matours
86000 POITIERS

T • 05 49 01 18 96

M • contact@lepoistoutvert.fr

La coopérative Biocoop, présente dans la Vienne depuis 1991, vous propose notamment les produits de plus de 75 producteurs locaux. Point de vente historique de notre coopérative de consommation le Pois Tout Vert, le magasin de St Eloi propose une gamme complète de produits bio y compris une boucherie.



magasin

Horaires :

Lundi au vendredi

de 9h30 à 19h30

Samedi

de 9h30 à 19h



magasin

Biocoop ⁴² le Pois Tout Vert - Poitiers Demi-lune

55 avenue du Plateau des Glières
86000 POITIERS

Horaires :
Lundi au ven-
dredi
de 9h30 à 19h30
Samedi
de 9h30 à 19h

T • 05 49 51 05 86
M • contact@lepoistoutvert.fr

La coopérative Biocoop, présente dans la Vienne depuis 1991, vous propose notamment les produits de plus de 75 producteurs locaux.

Magasin d'alimentation biologique et écoproduits : produits frais, fruits et légumes, épicerie, cosmétiques et jardinerie.



magasin

Biocoop ⁴³ le Pois Tout Vert - Poitiers Porte Sud

14 route de la Saulaie - Zone commerciale Porte Sud
86000 POITIERS

Horaires :
Lundi au jeudi de
10h à 19h30
Vendredi et
samedi de 9h30
à 19h30

T • 05 49 03 05 97
M • contact@lepoistoutvert.fr

La coopérative Biocoop, présente dans la Vienne depuis 1991, vous propose notamment les produits de plus de 75 producteurs locaux.

Magasin d'alimentation biologique et écoproduits : produits frais, fruits et légumes, boucherie, traiteur, poissonnerie, snacking, épicerie, cosmétiques et jardinerie.



magasin

Le marché de Léopold ⁴⁴



50 avenue du 11 novembre
86280 SAINT BENOIT

Horaires :
Lundi au samedi
de 9h30 à 19h15

T • 05 49 42 73 14
M • contact@lemarchedeleopold.com
W • www.lemarchedeleopold.com

Pour une meilleure alimentation et un mode de vie éco-responsable qui profitent à tous. Un large choix de produits bio à prix justes (alimentation, bien-être, maison...) et des partenariats solides avec fournisseurs et producteurs.



magasin

Mon Magasin Bio ⁴⁵ L'Eau Vive



1 avenue des Grands Philambins
86360 CHASSENEUIL DU POITOU

Horaires :
Lundi au samedi
de 9h30 à 19h30

T • 05 49 46 62 61
M • commande@evchasseneuil.com
W • www.eau-vive.fr

Possibilité de
commande en
ligne

Plus de 7500 références de produits bio, 150 références de vracs, une quarantaine de producteurs locaux, des conseillères spécialistes en compléments alimentaires vous conseillent en magasin.

Pays Vienne et Moulière

La Ferme du Picton Gourmand

David DUMIOT

46 5 chemin des 3 maisons
86800 ANXAUMONT

T • 06 09 54 78 80

M • lepictongourmand@free.fr

Fruits
et Légumes



Production et transformation de
petits fruits et légumes bio.

Vente



À la ferme : samedi
après-midi, sur rendez-vous



Marchés : de mai à
octobre, présence sur les
marchés de Bonneuil-Ma-
tours, Bignoux, et Saint-
Georges-les-Baillargeaux



En magasin spécialisé

Tomates et Potirons

Thomas PORTRON

47 Lavault
86800 SÈVRES-ANXAUMONT

T • 06 14 47 35 34

M • thomas.portron@gmail.com

Fruits et légumes



Production d'une quarantaine d'espèces
de légumes tout au long de l'année.
Paillage, association de cultures, couverts
végétaux sont utilisés pour un plus grand
respect du sol.

Vente



À la ferme : le vendredi de 14h à 18h et le samedi de 9h à 13h

La Vallée des Limousines

48 Les Vlées
86300 BONNES

T • 06 80 65 13 73

W • lavalleedeslimousines@orange.fr

Viande
(conversion)



Vente à la ferme de viande de bœuf
limousin. Caissette de viande limousine
d'environ 10 kg.

Vente



À la ferme : sur réservation par téléphone

Vincent GROLLIER

49 35 route de Chauvigny
86800 SAINT JULIEN L'ARS

T • 06 62 18 55 20

M • vincentgrollier@orange.fr

Viande,
céréales et foin



Éleveur de Limousines bio avec vente en
colis de 5 kg pour le bœuf et 6 kg pour le
veau. Vente de céréales et paille.

Vente



À la ferme : sur com-
mande, vente le dernier
jeudi de chaque mois




Aux AMAP Les Grands'Goules
et Le Chaudron d'or, Poitiers,
Haut-Poitou, Neuville, La
Ciboulette, Buxerolles et
Nouaillé Fines Herbes,
Nouaillé-Maupertuis

Pays Chauvinois

GAEC de l'Étang

Nicolas et François FORTIN

 50 le Pré Guyon
86260 LA PUYE

T • 05 49 46 45 82
M • gaecdeletang.fortin@gmail.com

Viande et conserves



Ferme familiale. Les truies et porcelets vivent en plein air, les porcs sur paille en bâtiments ouverts. Les vaches et veaux sont nourris à l'herbe et aux céréales de la ferme.
Viande de vache, veau et porc bio en colis (+ abats hors colis), bocaux de charcuterie.

Vente




À la ferme : sur commande uniquement (viande bovine et porcine 2 fois par trimestre, veau 4 fois par an)
Livraison de colis à Migné-Auxances pour les environs de Poitiers à chaque vente et à St Gervais les Trois Clochers une fois par trimestre pour le porc



Pour le porc, aux AMAP Court-circuit, Chasseneuil, Le Chaudron d'or, Poitiers, Chatelamap, Chatellerault, le Cabas, Le Blanc et d'autres occasionnellement

Pays Civraisien

Christophe FAVARD

 51 La Reversaie
86700 ROMAGNE

T • 05 49 97 01 83
M • favardch@wanadoo.fr

Produits laitiers (conversion)



Fromages de chèvre, yaourts de chèvre, fromage blanc battu de chèvre, fromages frais.

Vente




À la ferme : toute l'année marché à la ferme de la Reversaie (11 producteurs) tous les mardis de 17h à 19h30



En magasin spécialisé et « Plaisirs fermiers » à Poitiers

La ferme de Balandière

 52 Balandière
86400 LINAZAY

T • 05 49 87 19 93
M • lafermedebalandiere@orange.fr

Légumes



Ferme familiale en bio depuis 2008. Vente de nos légumes diversifiés en paniers, commandes et étal.
Secteur de Melle, Gençay, Civray et Couhé.

Vente



À la ferme : le vendredi de 17h à 19h sur commande



Marchés : Gançay, Café cantine le mardi de 17h30 à 19h, Couhé (Les halles) le vendredi de 16h30 à 19h

Ferme du PATUREAU

Viande



53 Chez Jean Frère
86250 CHARROUX

T • 06 83 26 43 21
M • viandedupatureau@orange.fr
W • fermedupatureau.fr

Exploitation de 145 hectares dont 105 de prairies. 120 vaches allaitantes charolaises et limousines.

Vente



À la ferme : sur rendez-vous



Au magasin de producteurs « Plaisirs fermiers » à Poitiers



En restauration collective

Fromagerie de Blanzay

Grégoire MASSE

54 18, Villaret
86400 BLANZAY

T • 06 77 54 86 01
M • fromagerie@laposte.net
W • fromagerie-blanzay.fr

Produits laitiers



Nous élaborons toute une gamme de fromages sur la ferme avec le lait crémeux de nos vaches normandes élevées à l'herbe.

Vente



À la ferme : de septembre à juin le samedi matin de 10h à 12h



Marchés : Poitiers (Notre-Dame) le samedi matin

En juillet et août : le mardi à la ferme de la Reversaie à Romagne de 17h à 19h30 et le vendredi matin au marché de Civray
D'avril à décembre : Marché bio à la ferme de Chassagne à Villefagnan (16) le 1^{er} vendredi du mois de 16h à 20h

Pays Montmorillonais

Association Jard'insolite

55 La grange à Gaudon
86500 SAULGÉ

T • 06 72 00 68 84
M • jard.insolite@orange.fr
W • jardinsolite.fr

Légumes



Paniers de légumes bio tout au long de l'année. Notre association, membre du réseau Cocagne, a une vocation sociale et professionnelle et accompagne 16 salariés dans leurs projets.

Vente



À la ferme : mardi de 9h30 à 12h30 et jeudi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 16h30

Les Verts à Soi

Christophe VENNIN

56 Lieu dit Chantouillet
86150 MOUSSAC

T • 07 85 64 53 33
M • christophe.vennin@live.fr

Fruits, légumes et plantes aromatiques



Fruits, légumes, plantes aromatiques, semences et plants

Vente



À la ferme : le jeudi de 16h30 à 19h



Marchés : Lussac-les-Châteaux le vendredi matin, Chauvigny le samedi matin



EARL Ag'Rivaud

57 26 rue Émile Albert Vergier
86320 MAZEROLLES

T • 06 50 53 77 15
M • agrivaud@bbox.fr

Fourrages



Fourrage annuel sur pied en mélange à dominance légumineuses : ray gras anglais dactyl féтуque trèfle violet et trèfle blanc.

Vente



À la ferme

EARL Les Plants

58 Les Plants
86500 SAULGÉ

T • 05 49 91 90 18
M • elevagedesplants@gmail.com

Farine et pains



Pain paysan semi-complet au levain naturel, blés anciens, farine de meule, pâtisseries au four à bois. Hébergement à la ferme.

Vente



À la ferme : le samedi après 18h sur commande



Aux AMAP Le Plateau, Poitiers et La Ciboulette, Buxerolles, le jeudi soir



Marchés : Poitiers (Couronneries) le dimanche



En magasin spécialisé, et Marché équitable de Montmorillon



Pays Montmorillonnais

Ferme de la FAYAUDRIE

Famille CLERC

59 La Fayaudrie
86320 LUSSAC LES CHÂTEAUX

T • 05 49 48 43 56
M • fermeclerc@gmail.com
W • ferme-de-la-fayaudrie.com

**Viande, œufs
et produits laitiers**



*Ferme diversifiée en vente directe :
volailles, agneau, veau de lait
et produits laitiers. Magasin de
producteurs à la ferme.
Marché de producteurs et repas
fermier tous les ans en septembre.*

Vente



À la ferme : le mardi de 18h
à 19h (produits laitiers),
le vendredi de 9h à 12h et
de 16h à 19h et le samedi
de 9h à 12h



Franck PAILLOUX

60 Clouère
86350 SAINT MARTIN L'ARS

T • 06 83 86 66 21

Légumes



Maraîcher diversifié.

Vente



À la ferme : sur commande
et réservation par téléphone



Marché : Vivonne
le samedi matin



À l'**AMAP** Le Plateau, Poitiers,
le jeudi à partir de 17h30

CHOCOLAT-etcetera **61**

28 impasse Baden POWELL
86500 MONTMORILLON

T • 06 44 30 93 64
M • valerie.gangler@free.fr
W • www.chocolat-etcetera.fr

*Fabrication de pâtisseries, glaces et
chocolats. Activité traiteur.
Visite du laboratoire possible sur
rendez-vous.*

Vente



Marché : Chassagne,
Villefagnan (16),
salons et foires bio



À l'**AMAP** Chatelamap,
Châtellerault

Cannelle Citron Biomonde **62**

26 place du Maréchal Leclerc
86500 MONTMORILLON

T • 05 49 48 88 13
M • cannelle-citron@orange.fr
W • www.cannelle86-biomonde.fr

Épicerie, cosmétiques, compléments alimentaires, produits d'entretien en bio... Produits locaux : légumes, pains spéciaux et sans gluten, yaourts, graines germées, fromages, miels et pâtisseries.



Par correspondance

Livraison sur le tout le
Montmorillonnais
(nous consulter)



chocolatier



magasin

Horaires :
lundi 14h30 à 19h,
mardi, jeudi et
samedi 9h à 12h45
et 15h à 19h,
mercredi et ven-
dredi 9h à 19h

L'Eau Vive
mon magasin Bio

50
producteurs
locaux

Fruits et Légumes, vrac,
produits frais, épicerie,
sans gluten, cosmétiques
bio... **et plus encore !**



CHASSENEUIL - DU - POITOU
Av. des Grands Philambins

Du lundi au samedi : 9h30 - 19h30

Tel. : 05 49 46 62 61

CLICK & COLLECT SUR :
WWW.EAU-VIVE.COM

SUIVEZ-NOUS SUR :
[f LEAUVIVECHASSENEUIL](https://www.facebook.com/LEAUVIVECHASSENEUIL)



UNE BIO DE CONFIANCE

POITIERS
PORTE SUD- SAINT-ELOI - DEMI-LUNE
CHÂTELLERAULT

Alimentation
biologique - boucherie,
poissonnerie, snacking &
éco-produits

75 PRODUCTEURS
LOCAUX
PARTENAIRES

MAGASINS BIO



LE MARCHÉ DE LÉOPOLD

MAGASIN BIO

Nos racines sont bio
TOUT LE RESTE AUSSI !

Fruits &
légumes
de saison

Nombreux
produits
locaux

Grand
bar à
vrac

Produits
frais &
épicerie

Beauté
bien-être
maison



9000 références
bio & naturelles à
découvrir !

**VOTRE SPÉCIALISTE BIO
À SAINT-BENOÎT**

50 av. du 11 novembre

Du lundi au samedi : 9:30/19:15

www.lemarchedeleopold.com

Qu'est qu'une AMAP ?

C'est une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Elle a pour objectifs d'offrir :

- des aliments frais, de saison, diversifiés et savoureux (souvent produits en bio),
- une garantie de revenu pour le paysan,
- un prix équitable défini conjointement par le paysan et les consommateurs, fixé en fonction des coûts réels de production et non pas par les cours du marché,
- du lien social, de l'éducation au goût et à l'environnement : le paysan est présent à chaque partage de récolte pour faire découvrir aux consommateurs ses produits et son métier. Des animations sont également organisées sur la ferme.

Comment ça marche ?

Un groupe de consommateurs passe un contrat avec un paysan local. Chaque consommateur achète à l'avance une part de la production. Le paysan s'engage à produire des aliments sains, si possible selon les règles de l'agriculture biologique (sans engrais et produits chimiques de synthèse). Durant la période définie par le contrat, et de manière périodique, les consommateurs se rendent sur le lieu de distribution et composent leur panier avec les produits frais du jour. Un comité de bénévoles aide au bon fonctionnement de l'association : distribution, trésorerie, lien entre les partenaires.

Le contenu du panier

Il varie suivant la ferme et la demande des consommateurs. Le panier peut contenir des légumes, des fruits, des oeufs, de la viande, du fromage... pour 2 à 3 personnes, voire plus. Le prix du panier est fixé conjointement par le paysan et par le groupe de consommateurs. Ainsi, chacun s'y retrouve !

Vous pouvez vous procurer la liste des AMAP et autres groupements d'achats en Vienne en visitant le site web : www.reseau-amap.org



Les AMAP

Les AMAP dans la Vienne avec des producteurs bio

AMAP du Haut Poitou, Neuville de Poitou

(producteurs du guide 23, 49)

AMAP Le Plateau, le jeudi soir au Bar le Plan B, Poitiers

(producteurs du guide 31, 58, 60)

AMAP les Grand'Goules le jeudi soir au campus universitaire de Poitiers (producteurs du guide 23, 31, 39, 49)

AMAP Le Chaudron d'or, le vendredi soir au campus universitaire de Poitiers (producteurs du guide 26, 31, 49, 50)

Amap'lanète, le jeudi soir à Chauvigny (producteur du guide 23)

AMAP Ciboulette, les jeudis soir à Buxerolles et Saint-Benoît (producteurs du guide 31, 35, 49, 58)

Chatel'AMAP (EnviVienne), le mardi soir à Châtellerault (producteurs du guide 15, 17, 23, 34, 50, 61)

AMAP Nouaillé Fines Herbes, le jeudis soir à Nouaillé-Maupertuis (producteurs du guide 29, 30, 49)

Les Cagettes de la Boivre, le vendredi soir à Poitiers (Cap Sud) (producteurs du guide 28, 30)

AMAP Court-Circuit, le vendredi soir à Chasseneuil du Poitou (producteurs du guide 7, 50)

La petite salade du coin, le jeudi soir à Vouillé (producteurs du guide 23, 31, 34)

AMAP Paniers de l'Étu et Noisettes Croquantes, le mardi soir à Poitiers (producteur du guide 31)

Fil Vert, le mercredi soir à Rouillé (producteur du guide 34)

Mont'Amap, le mardi soir à Montamisé (producteur du guide 39)

Les marchés

Où trouver des produits bio ?

Des producteurs bio sont présents sur ces marchés :

Poitiers : samedi matin, place du marché notre-dame
mercredi et dimanche matin, aux couronneries

Nouaillé-Maupertuis : vendredi fin d'après-midi

Montamisé : vendredi fin d'après-midi

Rouillé : vendredi

Vouillé : samedi matin

Chauvigny : samedi matin

Lussac-les-châteaux : vendredi matin

Châtellerault : samedi matin, quartier châteauneuf
mercredi matin, quartier ozon

Buxerolles : jeudi matin

Gencay : marché de producteurs et artisans
les 1^{er} et 3^e mardi du mois

Saint-Savin : vendredi matin

La Roche-Posay : mardi et vendredi matin

Montmorillon : mercredi matin

Vivonne : samedi

Et retrouvez les produits bio locaux sur encore bien d'autres marchés de la Vienne : marchés de producteurs, marchés nocturnes l'été, marchés de Noël, salons et fêtes...



• VIENNE AGROBIO •

T • 05 49 44 75 53
M • vienneagrobio@wanadoo.fr
2133 route de Chauvigny, 86550 Mignaloux-Beauvoir



CE PROJET EST COFINANCÉ
PAR L'UNION EUROPÉENNE
L'EUROPE S'ENGAGE
EN NOUVELLE-AQUITAINE
AVEC LE FEADER



Guide Bio

de la Vienne 2017/2018



Produits d'origine végétale

fruits, légumes et plantes aromatiques et médicinales



Produits d'origine animale

viande, produits laitiers, oeufs ...



Produits transformés

conserves, produits céréaliers, pain, cosmétique ...



Vins et boissons alcoolisées



Magasins, restaurants, transformateurs